

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihren Besuch.

*Eine gute oft gelobte Küche fand der Gast
seit Generationen auf dem Klüschenberg vor.*

*Dies galt schon seit 1900 im Logierhaus Klüschenberg, dies gilt
auch im heutigen Restaurant des Parkhotel Klüschenberg.
In diesem Sinne überarbeiten unsere Köche überlieferte
Rezepte und fügen eigene neue hinzu. Mit handwerklicher
Sorgfalt und ausgesuchten frischprodukten, überwiegend aus
unserer Region, bereiten wir diese Speisen, mit wenigen
Ausnahmen, erst nach Ihrer Bestellung zu.*

*Probieren Sie unsere Art zu Kochen und
nehmen Sie sich die dafür notwendige Zeit.*

*Unsere Restaurantfachleute kümmern sich mit Freundlichkeit
und Sorgfalt um Ihre Wünsche, und halten Informationen
zu Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit.*

Guten Appetit und zum Wohl!

*Beatrice & Ernst Gotzian
und alle Klüschenbergianer*

Unser Menüvorschlag

*Kürbis - Birnen - Suppe
mit roten Linsen
und Welsnocke*

* * *

*Hirschrücken aus dem Rohr
mit Walnusskrume und Madeira
an Spitzkohl mit Moosbeeren
und Kartoffelknöcken*

* * *

*Geeister Mocca
Kaffee-Sahne-Halbgefrorenes
an beschwipstem Orangenbiskuit*

48,60 €

Die besondere Empfehlung unserer Küchencrew

Pulled Duck Burger

*im hausgebackenen Kürbiskern-Brötchen
mit Preiselbeer-Rotkohl, Pflaumenchutney
und Nockendippers an Zwiebelmarmelade*

25,50 €

Vorweg die Apps zum Beißen, die nennt man kurz....

Vorspeisen

Unser Ragout fin von der Rute

mit Käsewürzbissen

13,90 €

Salat - Variation

in Brombeer dressing mit Croutons

- als Vorspeisensalat 9,50 €
- als großer Salat 12,50 €

Es ist noch Suppe da,
ist das nicht wunderbar!

Kürbis - Birnen - Suppe

mit roten Linsen

und Welsnocke

8,80 €

Klassisch Traditionelle Gerichte

*Ein Ei zerschlagen ist nicht nett,
es sei, es wird ein Omelette!*

Omelette mit Champignons in Rahm

an Erbs-Kartoffeltälern
mit mariniertem Feldsalat

23,20 €

Halbe Mecklenburger Ente

mit Äpfeln und Backpflaumen gefüllt
an Preiselbeer-Rotkohl
und Kartoffelknöcken

27,50 €

Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten

an Rahmbandnudeln
mit Paprikagemüse

28,80 €

Knusperschnitzel vom Schwein

an Honig-Möhren, Zuckerschoten
mit Zwiebelbratkartoffeln

30,50 €

Empfehlung für Vegetarier

Knusprige Blumenkohl - Mandelecke

an Spitzkohl mit Moosbeeren,

Erbs-Kartoffeltälern

und Pflaumen-Trauben-Chutney

25,20 €

Brokkoli - Nuggets

an Rahmbandnudeln

mit Tomate, Hirtenkäse und Basilikum

23,80 €

fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

Wenn Sie 'n bestell'n, dann werd'n Sie's seh'n.

Lachsfilet mit Orangen und Zuckerschoten

an Rahmbandnudeln

und Pflaumen-Trauben-Chutney

30,80 €

Welsfilet mit Tomatentatar

Zwiebel-Bratkartoffeln

und Feldsalat

29,80 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Saibling, Zander und Welsnocke

an Dijonsenf-Möhren

und Erbs-Kartoffeltälern

32,80 €

fleisch

*...ist gesund und freut die Leut'.
Schaut, was wir für Euch kochen heut'!*

Schweinefilet in Bacon und Thymian

*mit Rahm-Champignons
und Maronen-Kartoffeltälern*

30,50 €

Hirschrücken aus dem Rohr

*mit Walnusskrume und Madeira
an Spitzkohl mit Moosbeeren
und Kartoffelnocken*

32,00 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

*mit Englisch-Senfsbutter,
an gebratenen Paprika
und Thymian-Ofenkartoffeln*

32,50 €

Unsere Filetvariation

*Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken
mit Pilzragout
und Zwiebelbratkartoffeln*

33,50 €

Empfehlung unserer Kaltmamsell

...da brennt die Schnute nicht so schnell.

*Unser feines Sauerfleisch
auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet* 19,80 €

*Salat - Variation
in Brombeer dressing
mit Perlhuhnbrust, frisch aus dem Rohr
und Butter-CROUTONS* 20,50 €

Schwarzbröt, Aufschmitt und Salat - fehlt nur ein Bier: „Wär dat nich wat?“

*Destiges Vollkornbrot
garniert mit frischem Salat, Tomate und Gurke.*

- * mit Matjesfilet und Schmand 12,00 €
- * mit Käse und Salami 12,50 €
- * mit Schinken und zwei Spiegeleiern 15,80 €

Was Süßes isst fast jedermann,
auch der, der oft schon nicht mehr kann.

Fruchtig süßes Finale

Eisfrischend wirkt sie spitz...

Unsere Pflaumen - Grütze
mit Zimteis
und Sesamkrokant

7,00 €

Und sind die Köche lieb und fein,
darf's gern ein

Geeister Mocca sein

Kaffee-Sahne-Halbgefrorenes
mit Baileys Note
an beschwipstem Orangenbiskuit

8,80 €

Ein Eis von Kernen, süß gefrör'n,
das bringt uns Punch - und zwar enorm:

Unser Sonnenblumenkerneis mit Honig
im Hippensegel
an Zimtpflaumen

9,00 €

Zum Schluss zwei Liebeswörtchen:

Heißes Schokotörtchen
mit flüssigem Kern
und Vanilleeis

9,20 €

Des Weiteren empfehlen wir auch unsere Eiskarte!

für unsere jüngsten Gäste

„Rumuckl“ Teller

Bandnudeln mit Tomatensauce

8,20 €

„Benjamin“ Teller

Putenschnitzel mit Pommes Frites,

Ketchup & Majo und Salatschälchen

9,00 €

„Bibi Blockberg“ Teller

Stampfkartoffeln mit Rührei

und König-Möhren

8,50 €

„Biene Maja“ Naschteller

Pfannkuchen mit Nutella

6,80 €

„Pinocchio“ Eis

Vanilleeis mit Sahne und Smarties

3,90 €